



Liebe Gäste und Freunde der Blume

Wir haben uns viel ausgedacht, Sie auch in diesem Jahr wieder kulinarisch zu verwöhnen. Ihre Feierlichkeit mit der Familie, mit Freunden oder Kollegen wird zum Erlebnis.

Lassen Sie sich von unseren Menüvorschlägen inspirieren. Gerne sind wir Ihnen bei der Planung und Vorbereitung Ihrer Veranstaltung behilflich!

Unser saisonale ,wöchentlich wechselnde Speisekarte steht Ihnen im Internet unter „*Speisekarte*“, sowie die aktuellen Veranstaltungen unter der Rubrik „*Events*“, zur Verfügung.

Viel Spaß beim Auswählen!

Christa & Alfred Krammer
mit allen netten Mitarbeitern

Spargelgerichte ab April 2018

Portion Ortenauer Stangenspargel vom Spargelhof Wurth
mit Soßenauswahl
Kräuterpfannkühle oder Neue Kartoffeln € 23,80

dazu wählen Sie:

gemischter Schinkenteller € 7,50

Wiener Schnitzel in Butter gebraten € 9,80

Kalbsfilet vom Grill € 15,80

Ortenauer Spargelteller (*für den kleinen Spargelhunger*)
mit Pfannkühle, Sauce hollandaise
und gekochtem Landschinken € 23,50

Kalbsrückensteak vom Grill mit Stangenspargel
Sauce hollandaise und Pfannkühle, Neue Kartoffeln € 29,50



Menü 1

Salat von Glasnudeln mit gebratener Jakobsmuschel und Thunfischtatar mit Avocadocrème	€	15,50
Ragout von Spargel & Frühlingsmorcheln im Kräuterpfannkuchen	€	14,00
Brust vom Schwarzfederhuhn auf Basilikumschaum mit Gemüse & feinen Nudeln	€	22,00
Sauerrahmeis mit Rhabarbersüppchen & Erdbeersorbet	€	9,90

Menü 2

Flusskrebsschwänzen & Spargel an Cocktailsoße & Zupf Salat	€	13,50
Frischer Stangenspargel & Lachsschnitzel im Pfannkuchenteig Sauce Mousseline	€	14,50
Kalbsrücken gebraten auf Bärlauchrisotto mit kleinem Gemüse	€	27,00
Rhabarbertörtchen & frischen Erdbeeren mit Sauerrahmeis	€	10,80

Menü 3

Gebackene Frühlingsrolle an kleinem Salat Soja - Ingwervinaigrette	€	11,00
Süppchen von Frühlingsmorcheln und feinen Kräutern	€	8,80
Seezungenfilet auf Spargelrisotto an Champagnerschaum	€	17,50
Geschmorte Lammschulter & rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Bärlauchkruste an Frühlingsgemüse gratinierte Kartoffeln	€	27,00
Quarkmousse & Ragout von Rhabarber mit frischen Erdbeeren	€	9,00



Menü 4

Frühlingsrolle mit Gemüse an Glasnudelsalat in Soja - Ingwervinaigrette	€	14,50
Süppchen von Bärlauch & Spargelspitzen	€	7,80
Ziegenfrischkäseravioli auf Kirschtomatenragout mit Thymianbutter	€	10,50
Glasierte Kaninchenkeule auf Frühlingsgemüse mit Parmesangnocchi	€	24,50
Cremig Vanilleeis mit Holunder & Erdbeeren	€	8,50

Menü 5

Knackige Frühlingsblattsalate mit Sprossen	€	7,80
Exotisches Currysüppchen mit Bärenkrebsschwanz	€	12,00
Seezungenröllchen mit gebratenem, grünem Spargel an Champagnersöße	€	16,00
Kalbsfilet mit Frühlingsmorcheln im Gemüsebeet & Tajarin Eiernudeln	€	29,50
Dreierlei Dessertvielfalt „Blume“ Fruchtig cremig geeist	-	€ 9,00



Menü 6

Zweierlei von Thunfisch mit gebackener Frühlingsrolle an jungem Spinatsalat	€	16,80
Schaumiges Bärlauchsüppchen mit Ziegenfrischkäsestrudel	€	8,50
Hausgemachte Pasta mit Frühlingsmorcheln & gebratenen Spargelspitzen	€	13,00
Glasierter Kalbstafelspitz mit Kräutern gebraten Frühlingsgemüse & hausgemachten Gnocchi	€	21,50
„Tropisch in Baden“ Crème brûlée mit Ananasespuma karamellisierter Ananas und Mangosorbet	€	9,50

Vegetarisches Menü

Frühlings-Blattsalate mit feinem Blume- dressing Gebratenen Pilzen und Pinienkernen	€	9,80
Bärlauchsüppchen mit Spargelspitzen	€	8,20
Frischkäseravioli auf Blattspinat mit Gemüseschaum und Brokkoliröschen	€	17,50
Crème Brûlée mit Exotikragout und Mango-sorbet	€	9,80



Ganzjährige Vorschläge 2018

Menü **10**

Badisches Festtagssüppchen	€	6,00
Kalb - und Jungschweinefilet an Pilzrahmsoße Marktgemüse, handgeschabte Spätzle	€	24,50
Riesenkugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder warmer Schokoladensoße	€	6,80

Menü **11**

Tomatensuppe mit Ginsahne	€	7,50
Blattsalate an Essig und Öl	€	5,80
Badische Hechtklößchen in Rieslingschaum Blattspinat und feine Nudeln	€	23,50
Unsere drei Sorbets mit Früchten umlegt	€	9,50

Menü **12**

Geflügelkraftbrühe mit Gemüseperlen	€	6,80
Blattsalate mit Holunderblütenessig	€	5,60
Kalbsröllchen "Schweizer Art" auf Blattspinat mit feinem Gemüse an Käse-Kräutersoße hausgemachten Spätzle	€	23,50
Salat von frischen Früchten mit Vanilleeis	€	7,80



Menü 13

Kraftbrühe mit Kräuterflädle	€	5,50
Bunte Blattsalate mit Hausdressing	€	5,80
Schweinemedallions mit Champignons im Rahmsößle Marktgemüse, hausgemachten Spätzle	€	21,50
Riesenkugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€	6,80

Menü 14

Kraftbrühe mit Grießnockerl	€	5,50
Feldsalat (saisonabhängig) mit Speck und Kracherle	€	6,50
Kalbshaxe Münchner Art feines Gemüse vom Markt, Semmelknödel	€	21,80
Apfelküchle im Zucker-Zimtmantel mit Vanilleeis und Sahne	€	7,80

Menü 15

Feldsalat (saisonabhängig) mit Himbeeressig dressing und gebratenem Entenbrüstchen	€	10,80
Lauchrahmsüppchen mit Kräutern	€	5,80
Zanderfilet kross gebraten auf Champagnerkraut Schupfnudeln	€	12,00
Rehmedallions aus der Keule rosa gebraten auf Steinpilzsoße Wirsinggemüse, Semmelknödel	€	26,50
Dessertvielfalt „ Blume „	€	9,50



Menü 16

Feldsalat (saisonabhängig) an Holunderblütendressing und Scheiben vom Reh	€	12,00
Gebratener Seeteufel auf leichtem Kräutersößle Italienische Nudeln	€	15,50
Holunderblütensorbet	€	3,00
Barberie Entenbrüstchen rosa gebraten auf Portwein-Melonensoße mit Gemüse der Saison Dauphinekartoffeln	€	22,50
Apfelküchle im Zucker-Zimtmantel mit Vanilleeis und Sahne	€	7,80

Menü 17

Hausgemachte Rehterrine mit Gänseleber an Waldorfsalat	€	14,50
Karotten-Ingwersüppchen mit Zitronengras	€	7,80
Seezungenroulade mit Lachs in Rieslingsoße	€	16,50
Lammkeule rosa gebraten mit frischen Kräutern Ratatouille, Bäckerinkartoffeln	€	26,80
Crème brûlée & Himbeersorbet (Gebackene Vanillecrème)	€	7,80



Menü **18**

Salat mit Balsamicodressing
gebratenem Wachtelbrüstchen,
Entenbrüstchen und Gänseleberterrine € 15,80

Krammer`s Fischsüppchen „Bouillabaisse“,
mit Edelfischen und Gamba € 14,50

Roastbeef rosa gebraten an Spätburgundersoße
Marktgemüse & Steinpilz-Kartoffelgratin € 25,50

Karamellisierter Kaiserschmarren mit
Kompott und Vanilleeis € 9,00

Menü **19**

Carpaccio vom Rinderfilet mit mariniertem Gemüse
an sizilianischem Olivenöl und Parmesan € 15,80

Rehconsommé mit Steinpilzravioli € 9,80

Filet vom Loup de mer gebraten auf Thymianrisotto
und Champagnersöße € 14,80

Lammrückenfilet rosa gebraten
mit Kräuter-Senfkruste Rosmarinsöße
Junge Böhnchen € 27,00

Früchteteller mit unseren drei Sorbets € 9,00